



Hex vom Dasenstein

Weißwein Cuvée

Qualitätswein trocken

Ein sagenhaftes Burgundercuvée fruchtig im Aroma



Produkteigenschaften

Jahrgang:	2024
Rebsorte:	Cuvée
Qualität:	Qualitätswein
Geschmacksrichtung:	trocken
Region:	Ortenau / Baden
Inhalt:	0,75 l
Verschlussart:	Naturkork
Alkoholgehalt:	13,0 % Vol.
Restzucker:	6,4 g/l
Säure:	5,6 g/l
Trinktemperatur:	6-10 °C
Terroir:	Granitverwitterungsgestein

Wein aus Deutschland | Enthält Sulfite

Charakteristik

Tradition neu belebt. Das Pendant zu unserem Spätburgunder Rotwein in der kultigen Hexenflasche ist ebenso eine Verbeugung vor der Hex. Traditionell gestaltet, mit altem Schriftzug und handbemalt lebt die über 60-jährige Tradition in dieser Flasche wieder auf. Wir sind stolz auf diese Kult-Flasche. Ihr Inhalt verspricht jedoch trendigen Genuss. Die Cuvée aus Weißem und Grauem Burgunder zeigt viel Frucht und Finesse. Die Hex hat Kultstatus und die „Grüne Hex“ mit weißem Inhalt ist eine Besonderheit.

Weinbeschreibung

Im Glas strahlt dieses Cuvée in hellem Strohgelb mit silbernen Reflexen; in der Nase Noten von Honigmelone und reifer Birne; am Gaumen viel Frucht, grüner Apfel garniert von einem Touch Eisbonbon; milde Säure im Zusammenspiel mit einer dezenten Süße; ein schlanker aber saftiger Burgunder mit viel Frische, animierend und unkompliziert.

Speiseempfehlung

Leichte Küche, Fisch, Geflügel, Salate, Suppen, Spargel

Rebsorte

Cuvée aus Weißburgunder und Grauburgunder



Weinausbau

Kurze Maischzeit und eine langsame, kühle Gärung im Edelstahltank bei 14 – 16 °C und anschließend Reifung des Jungweines auf der Feinhefe.